



ERRE RESTAURANT  
MENAGGIO

**BOLLICINE / BUBBLES**

R Collection Jean Dumangin 65€

Prosecco Bisol Jeio 32€

**VINI BIANCHI / WHITE WINES**

Lugana, Zenato 32€

Pinot Grigio, San Michele Eppan 30€

Sauvignon, San Michele Eppan 32€

Greco di Tufo Vigna d'Angelo, Mastroberardino 32€

Falanghina, Cantine Marianna 30€

**VINI ROSSI / RED WINES**

Dolcetto Rossana, Ceretto 34€

Nebbiolo, Poderi Sinaglio 36€

Sassella, Rainoldi 42€

Rosso di Valtellina, Fay 32€

Valpolicella, Zenato 36€

Ripasso, Santa Sofia 42€

Bardolino, Zenato 28€

Chianti, Castelgreve 32€

Morellino, Terenzi 40€

**ROSATI / ROSÉ WINE**

Chiaretto Bardolino, Zenato 22€

**VINI DESSERT / DESSERT WINES**

Moscato d'Asti Braida, Giacomo Bologna 27€

**CALICE / WINE BY GLASS**

Prosecco, Bisol 6€

Lugana San Benedetto, Zenato 8€

Valpolicella Doc, Zenato 10€



ERRE RESTAURANT  
MENAGGIO

### **ANTIPASTI / ENTRÉE**

Tagliere di affettati e formaggi locali, con pane tostato **16€**

*Typical cold cuts and cheese with homemade bread*

Prosciutto San Daniele con misticanza di verdure **14€**

*San Daniele ham with mixed vegetables*

### **PRIMI / FIRST COURSE**

Lasagna Tradizionale **14€**

*Traditional Bolognese Lasagna*

Spaghetti di Gragnano al pomodoro, caprino e zest di limone **16€**

*Gragnano Spaghetti with tomato, goat cheese and lemon zest*

Risotto alla milanese con ossobuco **21€**

*Risotto Milanese with ossobuco*

### **SECONDI / MAIN COURSE**

Vitello tonnato **16€**

*Veal in tuna sauce*

Coniglio del Golfista con polenta **18€**

*Stewed rabbit with black olives and mushrooms with polenta*

Branzino di lenza con le sue verdure **18€**

*Seabass with vegetables*

### **DESSERT**

Crostate fantasia (a fetta) **5€**

*Cake with fruits (per portion)*

Macedonia di frutta **5€**

*Fresh fruit salad*